GELATINA EXTRA N°1

Gelatina de origen porcino muy pura, en polvo soluble con calor.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Codex Enológico Internacional.

PROPIEDADES

GELATINA EXTRA N°1 se caracteriza por cadenas proteicas de alto peso molecular y elevada densidad de carga.Estas características permiten a esta gelatina unas excepcionales aptitudes de estabilidad indenpendientemente del equilibrio ácido-base del vino.

GELATINA EXTRA N°1 se caracteriza par :

- Su acción clarificante y estabilizadora. Permite eliminar rápidamente la turbidez presente en el vino estabilizando por eliminación substancias coloidales susceptibles de precipitar más tarde.
- Su acción es uniforme en el conjunto de la estructura del vino. Respecta su constitución polifenólica, contribuyendo así a valorizar su potencial de envejecimiento.
- Respeta la finura y el equilibrio aromático del vino gracias a su gran pureza.

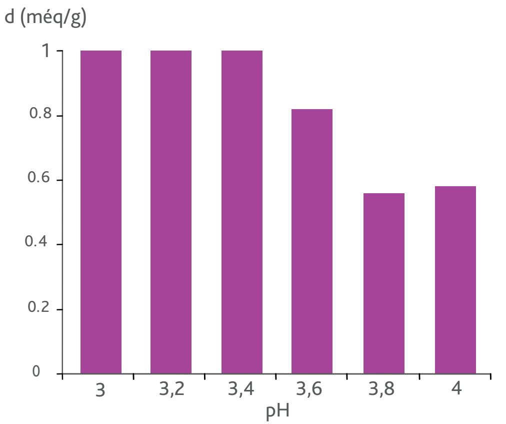
APLICACIONES

GELATINA EXTRA N°1 reacciona eficazmente con el conjunto de los taninos y permite mantener el equilibrio y la estructura fenólica del vino.

GELATINA EXTRA N°1 es aconsejado para:

- Vinos equilibrados y estructurados.
- Vinos tintos de guardia.

RESULTADOS CIENTÍFICOS



Carga de **GELATINA EXTRA N°1** en función del pH.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto .... polver
Color .... claro, ligeramente ámbar

Solubilidad .... en agua caliente *(insoluble en agua fría)*

ANÁLISIS QUÍMICOS

SO_2	< 50 ppm
Urea	< 2,5 g/kg
pH (sol. a 1%)	5 - 7
Humedad	< 15%
Cenizas	< 2%
Arsénico	< 1 ppm
Plomo	< 5 ppm
Mercurio	< 0,15 ppm
Cadmium	< 0,5 ppm
Nitrógeno total	> 14%
Hierro	< 50 ppm
Zinc	< 50 ppm
Cromo	< 10 ppm
Cobre	< 30 ppm
Pentachlorofenoles	< 0,3 ppm

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Microorganismos viables/g	< 10^4 UFC
Bacterias lácticas/g	< 10^3 UFC
Bacterias acéticas//g	< 10^3 UFC
Coliformes/g	ausencia
Clostridium perfringens/ g	ausencia
E.coli/g	ausencia
Staphylococcus aureus/g	ausencia
Salmonelles/25g	ausencia
Microorganismos aerobios sulfo-reductores/g	ausencia
Levaduras/g	< 10^3 UFC
Mohos/g	< 10^3 UFC

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

Temperaturas : No hay contraindicaciones en las condiciones normales de conservación del vino. El efecto de **GELATINA EXTRA N°1** se adapta al pH del vino.

DOSIS DE EMPLEO

6 a 10 g/hl.

MODO DE EMPLEO

Diluir en agua caliente(35 - 40°C), manteniendo la relación de 50 g de **GELATINA EXTRA N°1**/L (Solución al 5%)agitando constantemente. Una vez homogeneizado, incorporar lentamente a la totalidad del vino mediante un remontado o trasiego. Mantener la temperatura de la solución de gelatina durante todo el proceso de clarificación.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 5 años.

ENVASES

Bolsa de 1 kg – Cartón de 15 kg.
Saco de 15 kg.







LAFFORT España – Txirrita Maleo 12 - Aptdo. 246 – 20100 - RENTERÍA (Guipúzcoa) - Telf: (+34) 943 344 068 - Fax: (+34) 943 344 281 – www.laffort.com